

## Rezeptvorschlag zu unserem Gewürz:

# „HICKORY RAUCHSALZ“



## Bratensoße vegetarisch - Grundstock-Paste

### Zutaten

- 250 g Zwiebel
- 1 große Karotte
- 1 Rote Paprika
- 100 g frische Champignons
- 1-2 Knoblauchzehen
- 15 g Gewürzgurken
- 30 g getrocknete Tomaten
- 1 TL frische Petersilienblättchen
- ½ TL frischen Rosmarin
- ½ TL frischen Thymian
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Würfel Suppenbrühe oder selbst gemachten Suppengrundstock
- ½ TL Frischen Ingwer
- ½ TL Senf
- 20 g Sojasoße
- 70 g Rotwein
- 100 g Olivenöl
- 1 EL Traubensirup oder Rübensirup
- 1 TL Paprikapulver süß
- 40 g Hickory Rauchsatz
- 1 Prise Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- 20 g Maisstärke



### Zubereitung

Zwiebeln klein schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne ziemlich dunkel anbraten.

Alle restlichen Zutaten, bis auf die Maisstärke in einem Mixer zerkleinern und zu den Zwiebeln in der Pfanne dazu geben. Die ganze Masse gut verrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles mit einem Pürierstab fein pürieren und weiter einkochen / reduzieren lassen. Die Masse muss ziemlich dick eingekocht werden, aber darauf achten, dass nichts anbrennt.

Am Schluss 20 g Maisstärke zugeben und nochmals mit dem Pürierstab sehr gut vermengen.

Die fertige Masse noch heiß in kleine Gläschen füllen, fest verschließen und kühl lagern. Ein offenes Gläschen hält sich im Kühlschrank über mehrere Monate.

Diese Paste ist bestens zum Würzen von Soßen geeignet.

Als eigenständige Soße:

1 EL Paste und 1 EL Margarine mit 250 g Wasser, Milch oder Sojadrink aufkochen und mit Sahne oder Cuisine je nach Geschmack abrunden.

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten*

*und einen guten Appetit.*



Gerhard   
**Ostenried**   
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen  
Tel.: 08346 - 982345  
info@ostenried.com  
www.ostenried.com